Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Exprimidor de Cítricos	CCJ-500

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales están las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el aparato en agua u otro líquido. Si el aparato cae al agua, desconecte el cable inmediatamente. NO toque el agua.
3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca o por niños.
4. Desconéctelo del tomacorriente cuando no este en uso, antes de remover o instalar piezas y antes de limpiarlo, permita que se enfríe antes de manipularlo.
5. Evite el contacto con partes móviles.
6. Nunca utilice el aparato si el cable o la clavija están dañados, si el aparato ha caído o si esta dañado. Llévelo a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, lo ajusten o lo reparen.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en incendios, choques eléctricos o heridas.
8. No lo use en exteriores ni en lugares donde el cable o el aparato pueda entrar en contacto con el agua.
9. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
10. A fin de evitar accidentes, daños al aparato y /o heridas, no permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la alacena.
11. Para no lastimar el cable y para prevenir riesgos de incendio y de choque eléctrico, no permita que el cable toque superficies calientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO ELÉCTRICO

Este aparato tiene una clavija polarizada (un polo es mas ancho que otro) como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entra por completo, de la vuelta. Si aun no entra complemente, llame a un electricista calificado. No intente vencer esta función de seguridad.

RECETAS

Limonada fresca
2 litros

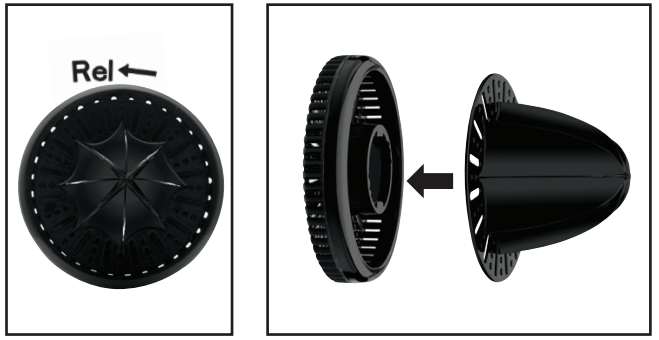
¾ taza de agua filtrada o agua mineral fría
¾ taza de azúcar blanco
1 taza de jugo de limón o lima fresca
1 litro de agua mineral o gaseosa
Cubitos de hielo al gusto
Rodajas finas de limón o lima
Hojas de menta fresca (opcional)

Combine el azúcar y el agua en una olla media y ponga la mezcla a hervir a fuego medio-alto. Reduzca el fuego y siga cociendo a fuego lento sin revolver durante 3 a 5 minutos, hasta que la azúcar este disuelta. Permita que enfríe totalmente. Esto se llama el jarabe simple. El jarabe simple se puede preparar con anticipación en grandes cantidades y se puede conservar en el refrigerador.

Utilice 1 taza de jarabe simple para 1 taza de jugo de limón o lima. Combine el jugo de limón o de lima con el jarabe simple en una jarra grande. Agregue el agua o gaseosa.

Sirva la limonada con hielo, rodajas finas de limón o lima y hoja de menta.

10. Después de aproximadamente 454 gr. de fruta que ha sido exprimida el colador estará lleno.
11. Retire la cáscara del cono y coloque la tapa en la unidad. Presione la cubierta para activar la opción de girado rápido. Esto removerá el jugo restante de la pulpa hacia el contenedor de jugo.
12. Una vez que el jugo comience a gotear deje de presionar para detener la opción de girado rápido.
13. Coloque el pico vertedor en la posición cerrada y retire el contenedor.
14. Gire el colador completamente a la izquierda para liberarlo (REL).



15. Retire el ensamblaje de colado del exprimidor con una mano en el cono y la otra en el colador jalando ligeramente para separar.
16. Enjuague ambas partes y repita los pasos 5-12 hasta obtener la cantidad deseada de jugo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo.
Enjuague el pico vertedor, ensamblaje de colado y cubierta antes de colocar en la parte superior del lavavajillas (desensamble para una limpieza óptima).
Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo, No lo sumerja en agua.
El cable sobrante puede ser colocado en la parte inferior de la base para mantener la superficie ordenada y limpia.

Mantenimiento: Cualquier otro servicio deberá ser llevado a cabo por un profesional.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V~
60 Hz
25 W

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

1. Tapa: Activa el sistema de rotación súper rápido que separa el jugo de la pulpa y protege el aparato del polvo cuando no esta en uso.
Apto para lavavajillas

2. Escariador con colador: Cono grande que le permite hacer jugo con una variedad de frutas. La rejilla permite que el jugo pase a través de la pulpa.

3. Ensamblaje de colador ajustable: Ajuste, bajo, medio y alto para un control de pulpa variable.

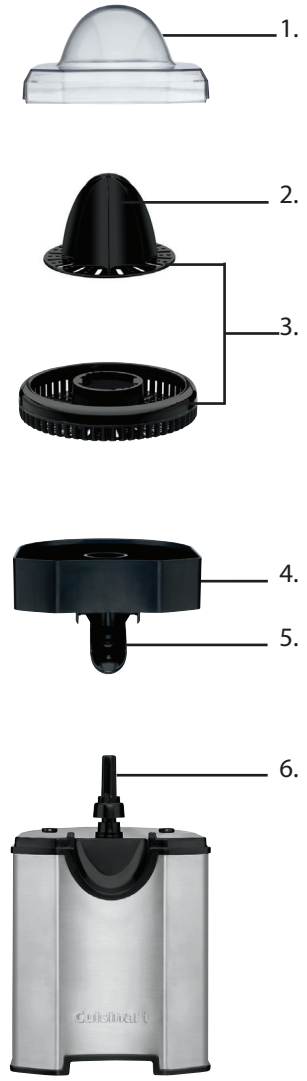
4. Contenedor de jugo: Contenedor angulado que permite que el jugo fluya directamente a la jarra o recipiente.

5. Pico vertedor: Con dos posiciones, abierta y cerrada.

6. Base del motor: base estable que evita que el aparato se mueva.

7. Espacio para guardar el cable: Logra una apariencia neta y segura.

8. Libre de Bisphenol A: Todos los materiales que están en contacto con las frutas o el jugo están libres de Bisphenol A.



ENSAMBLAJE

Antes de usar el exprimidor de cítricos de Cuisinart

1. Enjuague la tapa, el cono y el contenedor. No enjuague la base del motor. Use un paño húmedo para limpiarlo.

2. Instale el recipiente encima del eje, alineando el pico vertedor con el sistema de cierre.

3. Asegúrese que el pico vertedor este en la posición abierta.

4. Instale el escariador sobre el recipiente.

5. Ponga la tapa por encima del escariador

6. Conecte el cable en un tomacorriente. Su exprimidor esta listo para usarse.

CONSEJOS

-Escoja frutas maduras, pero firmes. Producirán más jugo.
-Siempre lave las frutas antes de exprimirlas para remover los pesticidas y otros residuos.
-Mantenga las frutas a temperatura ambiente en vez de refrigerarlas. Producirán más jugo.
-Ruede las frutas encima de la mesa, aplastándolas con la mano. Esto producirá más jugo.
-Si usa el jugo para cocinar, saque las semillas pero deje la pulpa. Esto dará mas gusto a la comida.
-Si necesita rallar la corteza de la fruta, rállela antes de exprimir la fruta.
El jugo se puede congelar en bandejas de cubitos para hielo, y guárdese para futuros usos.
-Elija naranjas y limones o limas de color vivo. Las mejores frutas son firmes, llenas y pesadas por su tamaño. Pequeñas manchas marrones en la corteza no afectaran el sabor del jugo ni la cantidad de jugo producido. Evite escoger limones o limas de corteza dura.
-Después de exprimir el jugo, se pueden servir postres helados en la piel de las frutas.
-Las naranjas para jugo tienen la piel más fina y generalmente contienen muchas semillas.
-Las toronjas rosadas contienen más vitamina A que las toronjas blancas.

RENDIMIENTO

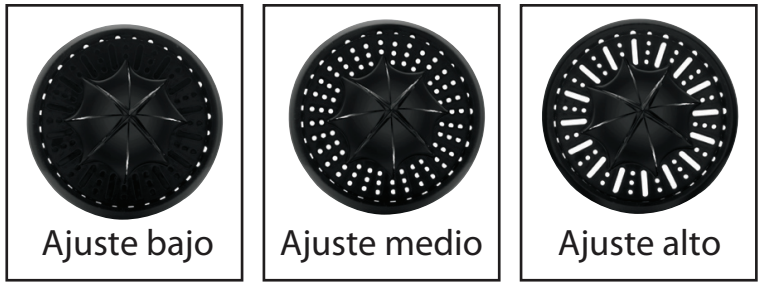
• Toronja: media toronja producirá aproximadamente 1 taza de jugo.
• Limones: 4 a 6 limones producirán aproximadamente 1 taza de jugo. Un limón produce aproximadamente 3 cucharas de jugo y 2 a 3 cucharaditas de corteza rallada
• Limas: 6 a 8 limas medias producirán aproximadamente ⅔ a ¾ de taza de jugo.
• Naranjas: 2 a 4 naranjas producirán aproximadamente 1 taza de jugo y 1 a 2 cucharadas de corteza rallada.

PROVECHOS

Los cítricos son una excelente fuente de vitaminas C, pero el jugo empieza a perder sus vitaminas rápidamente. El jugo fresco ha perdido un 20% de sus vitaminas en 24 horas después de exprimirlo. Por lo tanto, el mejor jugo es el jugo fresco.
El jugo fresco no tiene comparación con el jugo en botella o el jugo congelado. No solo tiene mas vitamina, también es mas sabroso.

OPERACIÓN

1. Coloque el exprimidor de cítricos en una superficie limpia.
2. Retire la cubierta y seleccione el ajuste alto, medio o bajo para la pulpa en el ensamblaje de colado girando el cono de acuerdo a las flechas.
3. Coloque un recipiente de vidrio o contenedor de 2 tazas y no mas alto de 13,5 cm bajo el pico.



4. Asegúrese que el pico vertedor esté en la posición abierta.
5. Rebane la fruta horizontalmente.
6. Coloque el centro de la fruta en el centro del cono, coloque la palma de la mano sobre el fruta.
7. Presione la fruta contra el cono usando una presión firme y constante para activar el mecanismo del exprimidor.
8. Si usted deja de presionar, el exprimidor girara en sentido contrario cuando usted vuelva a presionar, esto es normal y proveerá un mejor aprovechamiento del exprimido de la fruta. Apretar la fruta mientras se presiona hacia abajo extraerá más jugo.
9. Una vez que usted sienta las costillas del cono através de la corteza de la fruta, retire del cono y repita los pasos 5-7 con una fruta nueva.